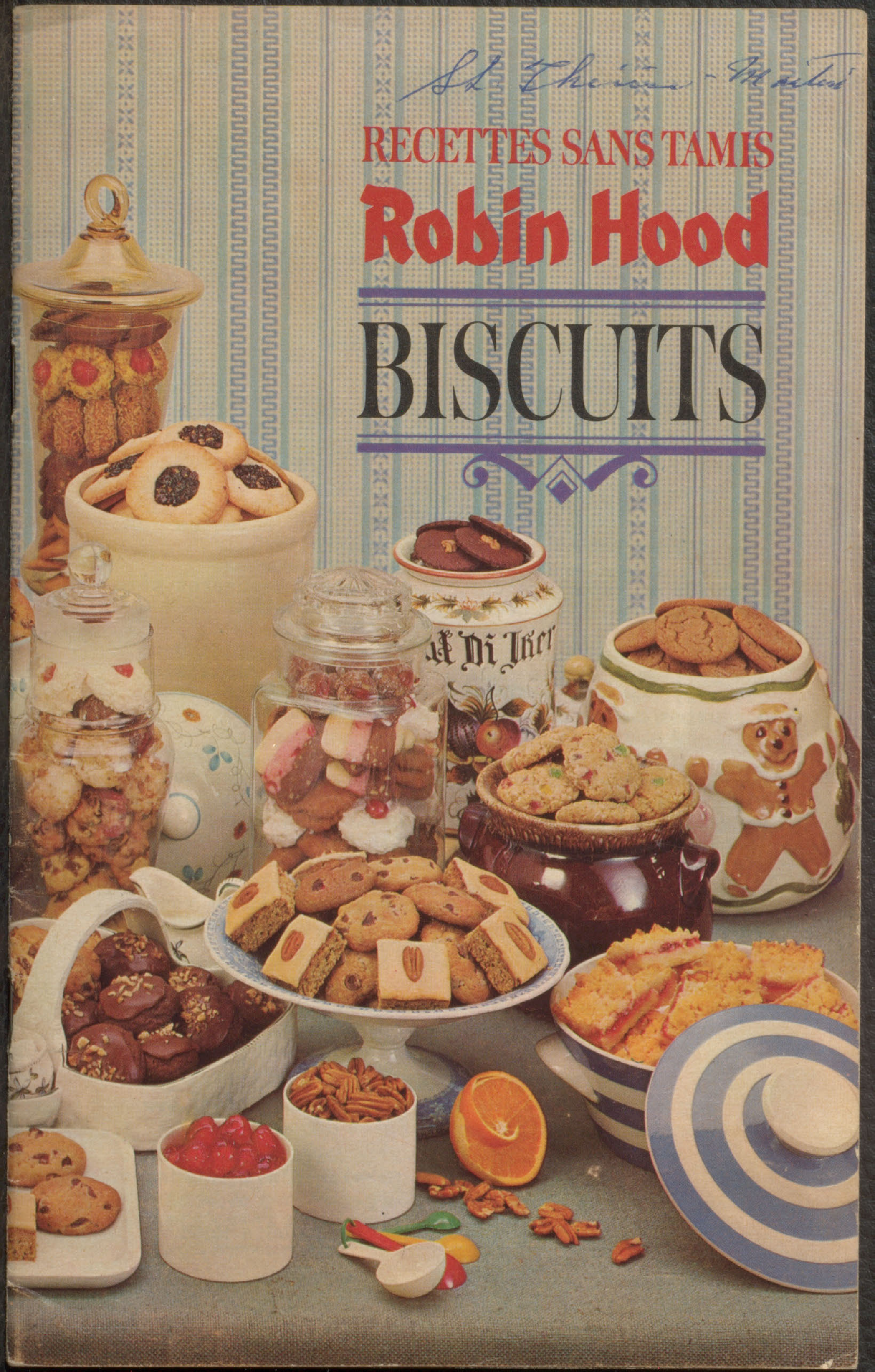

RECETTES SANS TAMIS
Robin Hood
BISCUITS



Rita Martin

Robin Hood
FLOUR MILLS LIMITED

Case postale 8505,
Montréal, P.Q.

Madame,

Voici un nouveau livre de recettes Robin Hood. Vous y trouverez plus de 40 recettes pour toutes sortes de biscuits: biscuits à la cuiller, biscuits façonnés, biscuits abaissés, biscuits au réfrigérateur, etc. Vous y trouverez même des biscuits qui ne demandent aucune cuisson.

Nous avons cru bien faire en groupant dans une section spéciale tous les biscuits de fantaisie qui conviennent aux fêtes d'enfants, aux réunions d'adultes ou aux réceptions de Noël.

Plusieurs de ces recettes, vous le remarquerez, ont depuis longtemps la faveur des gourmets. Plusieurs autres, par contre, sont absolument nouvelles. Toutes cependant conviennent à la méthode "sans tamis" de Robin Hood, cette méthode qui vous dispense complètement de tamiser la farine.

Nous espérons donc que dans ce livre vous apprécierez non seulement la qualité des recettes, mais aussi leur facilité d'exécution. Rappelez-vous pourtant que vous pouvez, sans hésiter, me soumettre par écrit tous vos problèmes: je serai en tout temps heureuse de vous aider.

Sincèrement,

Rita Martin

Rita Martin, directrice,
Service d'art culinaire.

Vous aussi vous pouvez ... avec Robin Hood

Robin Hood CUISSON SANS TAMIS



POUR LES RECETTES DE CE LIVRE:

Vous obtiendrez les meilleurs résultats si vous suivez ces recettes à la lettre, car elles ont toutes été écrites pour vous permettre d'employer de la farine Robin Hood, *sans la tamiser.*

POUR LES RECETTES QUI SPÉCIFIENT DE TAMISER:

Ne tamisez pas du tout la farine Robin Hood. Mesurez la quantité de farine requise dans la recette et pour chaque tasse, retirez une cuillerée à table comble de farine.

POURQUOI CE RAJUSTEMENT?

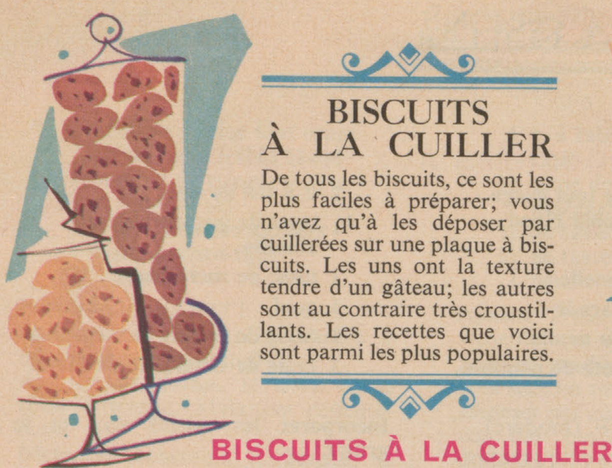
La farine pré-tamisée, c'est-à-dire celle qui vous arrive déjà tamisée, est plus compacte que la farine que vous tamisez vous-même. Ainsi donc, si vous n'opérez pas le petit rajustement dont nous venons de parler quand vous employez de la farine pré-tamisée dans vos recettes habituelles, il se peut que vous ayez un peu trop de farine. Evidemment, les résultats pourraient alors vous décevoir.

Ainsi donc, pour obtenir les meilleurs résultats, employez la farine Robin Hood, soit telle quelle pour les recettes de ce livre, soit en rajustant les mesures, pour vos propres recettes.

En foi de quoi, Robin Hood vous garantit DES RÉSULTATS PLUS SATISFAISANTS QU'AVEC TOUTE AUTRE FARINE —ou remboursement.



De gauche à droite, à partir du haut:—Variante No 3 (P. 5), Bouchées aux pommes (P. 6), Caprices choco-miel (P. 7), Variante No 5 (P. 5), Variante No 1 (P. 5), Variante No 6 (P. 5), Variante No 2 (P. 5), Variante No 4 (P. 5), Biscuits à l'érable (P. 7), Biscuits à la crème sure (P. 6), Variante No 6 (P. 5), Bouchées au coco (P. 7).





BISCUITS À LA CUILLER

De tous les biscuits, ce sont les plus faciles à préparer; vous n'avez qu'à les déposer par cuillerées sur une plaque à biscuits. Les uns ont la texture tendre d'un gâteau; les autres sont au contraire très croustillants. Les recettes que voici sont parmi les plus populaires.



BISCUITS À LA CUILLER

(Donne environ 6 douzaines de biscuits)

- **1⅔ tasse de graisse végétale (ou graisse et beurre)**
- **2 tasses de cassonade**
- **3 oeufs, bien battus**
- ***3¼ tasses de Farine tout usage pré-tamisée Robin Hood**
- **2 c. à thé de poudre à pâte**
- **½ c. à thé de soda**
- **½ c. à thé de sel**
- **½ tasse de lait**
- **1 c. à thé de vanille**

Porter le four à 350°F. (modéré).

Défaire la graisse en crème; ajouter graduellement la cassonade. Ajouter les oeufs et bien battre.

Mélanger la farine, la poudre à pâte, le soda et le sel dans un bol.

Incorporer les ingrédients secs à la première préparation en alternant avec le lait. Ajouter la vanille.

Déposer par cuillerées à thé combles, à 1 pouce de distance, sur une plaque à biscuits graissée.

Cuire à 350°F., 12 à 15 minutes.

VARIANTES

Au 1/6 de la recette de base, ajouter:

1. ⅓ de tasse de butterscotch ou de chocolat en morceaux. Refroidir la pâte avant de la cuire.
2. 1 once de chocolat non-sucré fondu. Après la cuisson, garnir les biscuits de glaçage au chocolat. Décorer de noix hachées.
3. ½ tasse de dattes hachées et ¼ de tasse de noix hachées.
4. ¾ de tasse de Gruau Robin Hood, ¼ de tasse de mélasse, 2 c. à table de beurre fondu et 1 c. à thé de zeste d'orange râpé. Etendre la préparation dans un moule carré de 8 pouces, graissé. Cuire 15 à 20 minutes environ; garnir d'un glaçage à l'orange et tailler en carrés.
5. ½ tasse de raisins secs.
6. ¼ de tasse de cerises au marasquin, égouttées et hachées, ¼ de tasse de noix hachées. Déposer par cuillerées à thé combles dans des flocons de maïs écrasés et rouler afin de bien enrober chaque boule. Garnir d'une demi-cerise au marasquin. Cuire comme ci-dessus.

REMARQUE:—Il n'est pas nécessaire de faire toutes les variantes à la fois. Comme la pâte se garde plusieurs jours au réfrigérateur, elle peut être cuite au besoin.

Glaçage à l'orange—Mélanger ensemble 2 c. à table de beurre amolli, 1 tasse de sucre à glacer, 1½ c. à table de jus d'orange et 1 c. à thé de zeste d'orange râpé.

Glaçage au chocolat—Mélanger 1 carré de chocolat non-sucré, fondu, 2 c. à table de lait et 1 tasse de sucre à glacer tamisé.

**Ne pas ajuster—Cette mesure est exacte pour la cuisson "sans tamis".*

BOUCHÉES AUX POMMES

- *1¾ tasse de Farine tout usage pré-tamisée Robin Hood
- ½ c. à thé de sel
- 1 c. à thé de cannelle
- ½ c. à thé de muscade
- ½ c. à thé de clou moulu
- 1 tasse de compote de pommes, non-sucrée
- 1 c. à thé de soda
- ½ tasse de graisse végétale amollie
- 1 tasse de sucre blanc
- 1 oeuf
- 1 tasse de raisins secs épépinés
- 1 tasse de Gruau Robin Hood

Porter le four à 375°F. (modéré).

Mélanger ensemble les cinq premiers ingrédients sur du papier ciré.

Mélanger la graisse, le sucre et l'oeuf dans un grand bol jusqu'à consistance crémeuse.

Mélanger la compote de pommes et le soda.

Incorporer la compote au mélange crémeux, en alternant avec les ingrédients secs.

Incorporer les raisins secs et le gruau.

Déposer par cuillerées à thé, à 2 pouces de distance, sur une plaque à biscuits graissée.

Cuire à 375°F., 20 minutes ou jusqu'à ce que brun doré.

Garnir les biscuits à volonté d'un glaçage au beurre ou au fromage à la crème.

Donne: 3 douzaines de biscuits.

BISCUITS À LA CRÈME SURE

- ½ tasse de beurre ou de margarine
- 1 tasse de cassonade bien tassée
- ½ tasse de sucre granulé
- 2 oeufs
- 1 tasse de crème sure
- 1 c. à thé de vanille
- *2½ tasses de Farine tout usage pré-tamisée Robin Hood
- ½ c. à thé de soda
- 1 c. à thé de sel
- 1 c. à thé de cannelle
- ¼ de c. à thé de clou
- 1 tasse de dattes hachées
- 1 tasse de cerises confites hachées
- 2 tasses de raisins secs
- 1 tasse de noix hachées
- 1 c. à table de zeste d'orange râpé

Défaire le beurre, la cassonade et le sucre en crème. Ajouter les oeufs et bien battre.

Ajouter la crème sure et la vanille.

Mélanger les ingrédients secs dans un bol.

Ajouter les ingrédients secs à la première préparation.

Incorporer les fruits, les noix et le zeste d'orange. Refroidir 1 heure.

Déposer par cuillerées à table combles, à 2 pouces de distance, sur une plaque à biscuits légèrement graissée.

Cuire à 375°F. (modéré), 10 à 12 minutes.

Donne: environ 5 douzaines de biscuits.

Remarque:—Les biscuits demeureront tendres s'ils ne sont pas trop cuits.

**Ne pas ajuster—Cette mesure est exacte pour la cuisson "sans tamis".*

BOUCHÉES AU COCO

***1¾ tasse de Farine tout usage pré-tamisée Robin Hood**
1 c. à thé de poudre à pâte
½ c. à thé de sel
1 tasse de dattes hachées
1 tasse de coco râpé
1 c. à table de zeste d'orange râpé
½ tasse de beurre ou de margarine, fondus
¾ de tasse de sucre
¼ de tasse de jus d'orange
1 oeuf

Porter le four à 400°F. (chaud).
Mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel dans un bol.
Ajouter les dattes, le coco et le zeste d'orange. Mélanger délicatement.
Mélanger ensemble le beurre, le sucre et le jus d'orange.
Ajouter l'oeuf et battre vigoureusement.
Ajouter graduellement les ingrédients secs en remuant constamment.
Déposer par cuillerées à thé combles sur des plaques à biscuits non graissées.
Cuire à 400°F., 8 à 10 minutes.
Donne: 4 à 5 douzaines de bouchées.

BISCUITS À L'ÉRABLE

½ tasse de beurre fondu
¼ de tasse de graisse végétale amollie
¾ de tasse de cassonade
1 oeuf
1 c. à thé d'essence d'érable
***1½ tasse de Farine tout usage pré-tamisée Robin Hood**
½ c. à thé de crème de tartre
½ c. à thé de soda

Porter le four à 350°F. (modéré).
Mélanger le beurre fondu, la graisse, la cassonade, l'oeuf et l'essence d'érable.
Mélanger la farine, la crème de tartre et le soda dans un bol.
Ajouter graduellement les ingrédients secs à la première préparation.
Déposer par cuillerées à thé sur des plaques à biscuits légèrement graissées. Aplatir chaque biscuit avec le fond d'un verre mouillé.
Cuire à 350°F., 8 à 10 minutes.
Donne: 4 douzaines de biscuits.
Remarque: — On peut à volonté réunir ces biscuits deux par deux avec un glaçage.

CAPRICES CHOCO-MIEL

***2¼ tasses de Farine tout usage pré-tamisée Robin Hood**
1 c. à thé de poudre à pâte
½ c. à thé de sel
1 c. à thé de cannelle
1½ tasse de Gruau Robin Hood
1 tasse de noix hachées
1 tasse de beurre
1¼ tasse de miel
2 oeufs, bien battus
2 onces de chocolat non-sucré, fondu

Porter le four à 325°F. (doux).
Mélanger la farine, la poudre à pâte, le sel et la cannelle dans un bol.
Ajouter le gruau et les noix hachées. Bien mélanger.
Défaire le beurre en crème; ajouter graduellement le miel et battre vigoureusement.
Ajouter les oeufs bien battus et le chocolat refroidi.
Incorporer graduellement les ingredients secs et lier légèrement.
Déposer par cuillerées à thé, à 2 pouces de distance, sur des plaques à biscuits graissées.
Cuire à 325°F., 12 à 15 minutes.
Donne: 4 douzaines de biscuits.

**Ne pas ajuster—Cette mesure est exacte pour la cuisson "sans tamis".*





BISCUITS FAÇONNÉS

Pour ces biscuits, la pâte est un peu plus épaisse que pour les précédents. Elle est donc du même coup plus facile à manipuler. Façonnez ces biscuits à votre guise: en boules ou en bâtonnets; vous pouvez également, après les avoir roulés, les aplatir avec une fourchette ou le fond d'un verre.





BISCUITS AU GINGEMBRE

¾ de tasse de beurre ou de margarine
1 tasse de cassonade
¼ de tasse de mélasse
1 oeuf
***2 tasses de Farine tout usage pré-tamisée Robin Hood**
2 c. à thé de soda
½ c. à thé de sel
1 c. à thé de gingembre
1 c. à thé de cannelle
½ c. à thé de clou
sucre granulé

Porter le four à 375°F. (modéré).

Défaire le beurre, la cassonade, la mélasse et l'oeuf jusqu'à consistance légère et crémeuse.

Mélanger la farine, le soda, le sel et les épices dans un bol. Les incorporer au premier mélange.

Façonner la pâte en petites boules (1 pouce de diamètre). Les rouler dans du sucre granulé et les placer à 2 pouces de distance sur des plaques à biscuits graissées.

Cuire à 375°F., 8 à 10 minutes. Laisser tiédir. Retirer de la plaque.

Donne: 5 douzaines de biscuits.

Variante: Rouler les boules de pâte dans des paillettes décoratives plutôt que dans du sucre granulé.

CROISSANTS FANTAISIE

½ tasse de beurre
½ tasse de graisse végétale
½ tasse de sucre à glacer
1 c. à thé de vanille
***1¾ tasse de Farine tout usage pré-tamisée Robin Hood**
¾ de tasse de noix hachées fin
¾ de tasse de chocolat semi-sucré en petits morceaux

Porter le four à 375°F. (modéré).

Défaire le beurre, la graisse, le sucre et la vanille jusqu'à consistance légère et crémeuse.

Incorporer graduellement la farine. Ajouter les noix et bien mélanger. Retirer du mélange de petites boules de pâte; rouler de la longueur d'un doigt et incurver en forme de croissant.

Déposer sur des plaques à biscuits légèrement graissées. Cuire à 375°F., 15 minutes, ou jusqu'à ce que brun doré.

Laisser refroidir.

Faire fondre le chocolat et y tremper les extrémités des croissants. Déposer les biscuits sur un treillis pour laisser prendre le chocolat.

Donne: environ 42 croissants.

**Ne pas ajuster—Cette mesure est exacte pour la cuisson "sans tamis".*



De gauche à droite, rangée du bas:—Biscuits au gingembre (P. 8), Croissants fantaisie P. 8), Bâtonnets aux noix (P. 10), Biscuits au beurre d'arachides (P. 10), Biscuits à la meringue (P. 10).

BISCUITS AU BEURRE D'ARACHIDES

1 tasse de beurre ou de margarine, amollis
1 tasse de sucre granulé
1 tasse de cassonade
2 oeufs
1 tasse de beurre d'arachides
***2 tasses de Farine tout usage pré-tamisée Robin Hood**
2 c. à thé de soda
¼ de c. à thé de sel
1 tasse de coco râpé

Porter le four à 375°F. (modéré).

Défaire le beurre en crème jusqu'à consistance légère. Ajouter graduellement le sucre. Remuer jusqu'à consistance crémeuse. Ajouter un à un les oeufs non battus et bien mélanger. Ajouter également le beurre d'arachides. Bien mélanger.

Mélanger la farine, le soda et le sel sur du papier ciré. Ajouter à la première préparation; bien remuer. Incorporer le coco râpé.

Laisser tomber par cuillerées à thé sur des plaques à biscuits non graissées. Aplatir avec une fourchette enfarinée.

Cuire à 375°F., 12 à 15 minutes.

Donne: 6 douzaines de biscuits.

BISCUITS À LA MERINGUE

½ tasse de beurre ou de margarine
½ tasse de sucre
1 oeuf
1 jaune d'oeuf
1 c. à thé de zeste d'orange râpé
***1¼ tasse de Farine tout usage pré-tamisée Robin Hood**
½ c. à thé de poudre à pâte
¼ de c. à thé de sel

MERINGUE:

1 blanc d'oeuf
¼ de tasse de sucre
½ tasse de coco râpé fin
pacanes

Porter le four à 350°F. (modéré).

Défaire le beurre et le sucre jusqu'à consistance légère et crémeuse. Ajouter l'oeuf entier, le jaune d'oeuf et le zeste d'orange. Bien battre.

Mélanger les ingrédients secs sur du papier ciré. Les incorporer parfaitement au premier mélange.

Façonner la pâte en petites boules d'un pouce. Les placer à 2 pouces de distance sur des plaques à biscuits graissées. Plonger le fond d'un verre dans du sucre et avec ce verre, aplatir chaque boule.

Fouetter le blanc d'oeuf, avec un peu de sel, en neige ferme. Ajouter graduellement ¼ de tasse de sucre et continuer de fouetter jusqu'à ce qu'il se forme des pics très fermes. Incorporer alors le coco.

Garnir chaque biscuit d'une cuillerée à thé de meringue. Décorer d'une pacane.

Cuire à 350°F., 10 à 12 minutes.

Donne: environ 30 biscuits.

BÂTONNETS AUX NOIX

1 tasse de noix
½ tasse de dattes
¾ de tasse de coco râpé fin
½ tasse de cassonade
1 oeuf légèrement battu
¼ de tasse de coco râpé fin

Porter le four à 350°F. (modéré).

Passer les noix et les dattes au hachoir.

Mélanger à ce hachis ¾ de tasse de coco, la cassonade et l'oeuf.

Façonner en rouleaux de ¾ de pouce de diamètre et de 1 pouce ½ de longueur. Les rouler dans ¼ de tasse de coco.

Déposer les bâtonnets sur une plaque à biscuits graissée.

Cuire à 350°F., 10 à 12 minutes.

Donne: environ 2 douzaines de bâtonnets.

**Ne pas ajuster—Cette mesure est exacte pour la cuisson "sans tamis".*





BISCUITS ABAISSÉS

Les enfants pourront vous aider à confectionner ces biscuits. Laissez-leur la joie de les découper à l'emporte-pièce. Plus la forme sera compliquée, plus grand sera leur plaisir. Vous pouvez même créer vos propres modèles: découpez-les dans du carton; graissez et enfarinez légèrement. Disposez-les sur la pâte et découpez tout autour avec un couteau bien affilé.





BISCUITS AU SUCRE

***2 tasses de Farine tout usage pré-tamisée Robin Hood**
1½ c. à thé de poudre à pâte
½ c. à thé de sel
¼ de c. à thé de muscade (facultatif)
¾ de tasse de graisse végétale amollie (ou graisse et beurre)
1 c. à thé de vanille
1 tasse de sucre granulé
2 oeufs

Mélanger la farine, la poudre à pâte, le sel et la muscade sur du papier ciré.

Défaire la graisse et le beurre jusqu'à consistance légère et crémeuse. Ajouter la vanille. Ajouter graduellement le sucre et battre jusqu'à consistance crémeuse.

Ajouter les oeufs un à un, en battant bien à chaque fois.

Ajouter les ingrédients secs. Bien mélanger.

Laisser refroidir la pâte 2 heures au moins et de préférence une nuit.

Abaisser la pâte refroidie à ⅛ de pouce d'épaisseur sur une planche ou une toile à pâtisserie légèrement enfarinée.

Tailler les biscuits les uns près des autres, en utilisant un emporte-pièce enfariné.

Déposer les biscuits à 2 pouces de distance sur une plaque à biscuits graissée. Saupoudrer de sucre nature ou de couleur, de chocolat ou de toute autre garniture appropriée.

Cuire à 375°F. (modéré), 8 à 10 minutes. Laisser refroidir sur des treillis.

Donne: 4 à 5 douzaines de biscuits de 2 pouces ½ de diamètre.

VARIANTES

1. **Couronnes choco-noix** — Découper des couronnes dans l'abaisse de pâte avec un emporte-pièce à beignes. Les déposer sur des plaques à biscuits graissées. Badigeonner de chocolat semi-sucré fondu; décorer de noix hachées. Pour la cuisson, faire comme ci-dessus.

2. **Biscuits choco-sucre** — Incorporer 2 onces de chocolat non-sucré fondu à la moitié de la pâte. Laisser refroidir et cuire comme ci-dessus.

**Ne pas ajuster—Cette mesure est exacte pour la cuisson "sans tamis".*



Couronnes choco-noix (P. 11)
Biscuits au sucre (P. 11)
Biscuits roulés aux arachides (P. 13)
Biscuits garnis aux dattes (P. 13)
Biscuits choco-sucre (P. 11)

BISCUITS ROULÉS AUX ARACHIDES

½ tasse de graisse végétale
½ tasse de beurre d'arachides
1 tasse de sucre
1 oeuf
1 c. à thé de vanille
***1¼ tasse de Farine tout usage pré-tamisée Robin Hood**
½ c. à thé de sel
½ c. à thé de soda
2 c. à table de lait
1 paquet (6 oz) de chocolat semi-sucré en morceaux

Défaire en crème la graisse, le beurre d'arachides, le sucre, l'oeuf et la vanille.

Mélanger la farine, le sel et le soda sur du papier ciré.

Ajouter les ingrédients secs à la première préparation en alternant avec le lait. Bien mélanger.

Abaisser la pâte en un rectangle de ¼ de pouce d'épaisseur sur une planche à pâtisserie recouverte d'une toile enfarinée.

Faire fondre le chocolat au-dessus de l'eau chaude; laisser tiédir. L'étendre sur l'abaisse.

Rouler la pâte sur elle-même en commençant par le côté le plus large. Laisser refroidir ½ heure, pas davantage.

Trancher la pâte en tranches très minces (⅛ de pouce d'épaisseur) avec un couteau bien affilé.

Déposer les tranches sur des plaques à biscuits non graissées.

Cuire à 350°F. (modéré), 8 à 10 minutes.

Donne: 5 ou 6 douzaines de biscuits.

BISCUITS GARNIS AUX DATTES

1 tasse de graisse végétale (ou graisse et beurre)
1 tasse de cassonade bien tassée
½ tasse de lait
2 tasses de Gruau Robin Hood
***1½ tasse de Farine tout usage pré-tamisée Robin Hood**
3 c. à thé de poudre à pâte
½ c. à thé de sel

Défaire la graisse en crème; ajouter graduellement le sucre et brasser jusqu'à consistance très crémeuse.

Ajouter le lait, puis le gruau.

Mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel sur du papier ciré.

Ajouter les ingrédients secs à la première préparation. La pâte est alors très molle. La faire refroidir.

Abaisser la pâte à ⅛ de pouce d'épaisseur sur une planche légèrement enfarinée. Découper avec un emporte-pièce rond. Déposer les rondelles sur une plaque à biscuits bien graissée.

Cuire à 350°F. (modéré), 12 à 15 minutes.

Laisser refroidir sur des treillis. Réunir les biscuits deux à deux avec une garniture aux dattes.

Donne: 5 douzaines de biscuits garnis.

GARNITURE AUX DATTES

½ livre de dattes dénoyautées
⅔ de tasse d'eau
½ tasse de sucre
1 c. à thé de jus de citron

Mélanger l'eau, le sucre et les dattes. Faire cuire jusqu'à épaississement en remuant constamment.

Ajouter le jus de citron. Laisser refroidir la garniture avant de s'en servir.

**Ne pas ajuster—Cette mesure est exacte pour la cuisson "sans tamis".*





BISCUITS AU RÉFRIGÉRATEUR

Préparez la pâte quand vous aurez le temps; gardez-la au réfrigérateur et faites cuire au besoin. Quoi de plus pratique!





BISCUITS AU RÉFRIGÉRATEUR

- ***2 tasses de Farine tout usage pré-tamisée Robin Hood**
- **1 c. à thé de poudre à pâte**
- **½ c. à thé de soda**
- **¼ de c. à thé de sel**
- **½ tasse de beurre amolli**
- **½ tasse de graisse végétale amollie**
- **½ c. à thé d'essence de citron**
- **½ c. à thé d'essence d'amande**
- **½ c. à thé de vanille**
- **½ tasse de cassonade**
- **½ tasse de sucre granulé**
- **2 oeufs**

Mélanger la farine, la poudre à pâte, le soda et le sel sur du papier ciré.

Défaire le beurre et la graisse en crème. Ajouter les essences. Ajouter graduellement le sucre et la cassonade; remuer jusqu'à consistance crémeuse. Ajouter les oeufs un à un, en remuant bien après chaque addition. Ajouter les ingrédients secs. Mélanger à fond.

Refroidir la pâte durant ½ heure ou 1 heure.

Façonner la pâte en rouleaux de 2 pouces de diamètre. Envelopper de papier ciré.

Refroidir la nuit entière ou au moins 8 heures au réfrigérateur.

Tailler la pâte en tranches de ⅛ de pouce d'épaisseur, en utilisant un couteau bien affilé.

Déposer les biscuits sur une plaque non graissée, à 2 pouces de distance.

Cuire à four modéré, 375°F., 8 à 10 minutes. Retirer les biscuits de la plaque. Refroidir sur des treillis.

Donne: 7 douzaines de biscuits.

VARIANTES

Biscuits Tutti-Frutti—Ajouter ⅓ de tasse d'amandes blanchies et tranchées et ½ tasse de fruits confits hachés ou de cerises rouges et vertes hachées aux ingrédients secs de la recette. Bien mélanger.

Biscuits au chocolat—Ajouter ½ tasse de noix hachées fin aux ingrédients secs de la recette. Ajouter 3 carrés (3 onces) de chocolat non-sucré fondu après avoir ajouté les oeufs.

Biscuits à l'orange—Retrancher les essences d'amande et de vanille de la recette. Ajouter 1 c. à table de zeste d'orange râpé, 1 c. à thé de zeste de citron râpé et 1 c. à table de jus d'orange au mélange sucre et oeufs.

**Ne pas ajuster—Cette mesure est exacte pour la cuisson "sans tamis".*





Carrés aux pommes et au fromage (P. 18)
Biscuits aux framboises (P. 17)
Biscuits négrillons (P. 17)
Carrés à l'érable et aux pacanes (P. 18)
Carrés à l'orange et au coco (P. 18)



BISCUITS CARRÉS ET RECTANGULAIRES

Depuis longtemps, ces biscuits jouissent d'une popularité incontestable. Popularité méritée d'ailleurs, car ils se prêtent à de nombreuses variantes et sont toujours délicieux. Vous aimerez, nous l'espérons, les recettes que nous vous donnons dans ce livre.



BISCUITS AUX FRAMBOISES

BASE:

- ***1½ tasse de Farine tout usage pré-tamisée Robin Hood**
- **1 c. à thé de soda**
- **¼ de tasse de cassonade**
- **¼ de tasse de sucre**
- **½ tasse de beurre**
- **1 oeuf**
- **1 c. à table de lait**
- **½ tasse de confiture de framboises**

GARNITURE:

- **2 c. à table de beurre**
- **1 tasse de sucre**
- **2 oeufs, séparés**
- **¼ de c. à thé de sel**
- **1 c. à thé de vanille**
- **1 tasse de noix hachées**

Porter le four à 375°F. (modéré).
Mélanger la farine, le soda, le sucre et la cassonade dans un bol.
Incorporer le beurre en coupant. Battre l'oeuf et le lait ensemble. Faire une fontaine au centre des ingrédients secs; verser le liquide et lier la pâte.
Étendre la pâte uniformément dans un moule carré de 9 pouces, graissé.
Cuire à 375°F., 12 à 15 minutes. Recouvrir de confiture.
Défaire en crème le beurre et le sucre. Ajouter les jaunes d'oeufs battus puis le sel, la vanille et les noix hachées.
Fouetter les blancs d'oeufs en neige ferme Les incorporer à la préparation en crème.
Étendre cette garniture uniformément sur le biscuit recouvert de confiture.
Cuire à 350°F., 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que la pâtisserie soit brun doré. Refroidir. Tailler en rectangles.
Donne: 20 biscuits.

BISCUITS NÉGRILLONS

- **⅓ de tasse de beurre**
- **1 tasse de sucre**
- **2 oeufs**
- ***1 tasse de Farine tout usage pré-tamisée Robin Hood**
- **½ c. à thé de poudre à pâte**
- **½ tasse de coco râpé**
- **1 c. à thé de vanille**
- **2 carrés (2 oz) de chocolat non-sucré, fondu**

Porter le four à 350°F. (modéré).
Défaire le beurre et le sucre en crème. Ajouter les oeufs. Bien mélanger.
Mélanger la farine et la poudre à pâte sur du papier ciré. Ajouter les ingrédients secs à la première préparation.
Incorporer le coco et la vanille. Diviser la pâte en deux.
Ajouter le chocolat fondu à une des deux parties.
Laisser tomber les deux parties alternativement par cuillerées à table dans un moule carré de 8 pouces, graissé.
Cuire à 350°F., 20 à 25 minutes. Refroidir. Garnir de glaçage au chocolat (page 23)
Tailler en carrés.
Donne: 2 douzaines de biscuits.

**Ne pas ajuster—Cette mesure est exacte pour la cuisson "sans tamis".*

CARRÉS À L'ÉRABLE ET AUX PACANES

BASE:

½ tasse de beurre
¼ de tasse de cassonade
***1 tasse de Farine tout usage pré-tamisée Robin Hood**

GARNITURE:

⅔ de tasse de cassonade
1 tasse de sirop d'érable
2 oeufs, battus
¼ de tasse de beurre amolli
¼ de c. à thé de sel
⅔ de tasse de demi-pacanes
½ c. à thé de vanille
***2 c. à table de Farine tout usage pré-tamisée Robin Hood**

Porter le four à 350°F. (modéré).

Incorporer du bout des doigts le beurre dans la cassonade et la farine. Presser cette préparation dans un moule graissé de 7″ x 11″.

Cuire à 350°F., 5 minutes.

Mélanger la cassonade et le sirop. Laisser mijoter 5 minutes. Tiédir.

Verser sur les oeufs battus en remuant fermement. Ajouter les autres ingrédients. Lier parfaitement. Etendre sur la base partiellement cuite.

Cuire à 450°F., 10 minutes. Réduire la température à 350°F. et prolonger la cuisson de 20 minutes. Refroidir. Tailler en carrés.

Donne: 32 carrés.

CARRÉS À L'ORANGE ET AU COCO

¼ de tasse de beurre
1 tasse de cassonade
1 oeuf
1 c. à thé de vanille
2 c. à thé de zeste d'orange râpé
***½ tasse de Farine tout usage pré-tamisée Robin Hood**
½ c. à thé de sel
1 c. à thé de poudre à pâte
1 tasse de coco
1 tasse de dattes hachées

Porter le four à 350°F. (modéré).
Faire fondre le beurre dans une casserole. Retirer du feu. Ajouter la cassonade.
Incorporer l'oeuf, la vanille et le zeste d'orange.
Mélanger la farine, le sel et la poudre à pâte sur du papier ciré.
Ajouter les ingrédients secs à la première préparation.
Incorporer le coco et les dattes. Etendre cette pâte dans un moule graissé de 7″ x 11″.
Cuire à 350°F., 30 minutes. Refroidir. Tailler en carrés.
Donne: 24 carrés.

CARRÉS AUX POMMES ET AU FROMAGE

½ tasse de beurre amolli
¼ de livre de fromage du type fondu
***1½ tasse de Farine tout usage pré-tamisée Robin Hood**
1 c. à thé de poudre à pâte
2 c. à table de sucre
1 tasse de gelée de pommes

Porter le four à 350°F. (modéré).
Défaire en crème le beurre et le fromage.
Mélanger la farine, la poudre à pâte et le sucre sur du papier ciré.
Ajouter les ingrédients secs à la première préparation. Bien mélanger. Diviser la pâte en deux.
Déposer la moitié de la pâte dans un moule carré de 8 pouces. Recouvrir de gelée de pommes.
Étendre par-dessus le reste de la pâte.
Cuire à 350°F., 30 minutes. Tiédir. Tailler en carrés.
Donne: 20 carrés.

**Ne pas ajuster—Cette mesure est exacte pour la cuisson "sans tamis".*





BISCUITS POUR RÉCEPTIONS

Donnez-vous une réception d'enfants? Un thé? Une soirée d'amis? Vous trouverez, dans cette section tous les biscuits dont vous pourriez avoir besoin, des biscuits particulièrement étudiés pour les occasions spéciales.



Biscuits pour réceptions d'enfants

BISCUITS AU JUJUBE

***1 tasse de Farine tout usage pré-tamisée Robin Hood**
½ c. à thé de poudre à pâte
½ c. à thé de soda
½ c. à thé de sel
½ tasse de beurre ou de margarine, amollis
½ tasse de cassonade bien tassée
½ tasse de sucre granulé
1 oeuf
1 c. à table d'eau
1 c. à thé de vanille
1½ tasse de Gruau Robin Hood
¾ de tasse de jujube, coupé en petits morceaux
1½ tasse de coco râpé

Porter le four à 350°F. (modéré).
Mélanger la farine, la poudre à pâte, le soda et le sel dans un grand bol.
Ajouter le beurre, le sucre, la cassonade, l'oeuf, l'eau et la vanille. Remuer jusqu'à consistance lisse.
Ajouter le gruau, le jujube et le coco. Façonner en boules.
Déposer sur des plaques à biscuits non graissées.
Cuire à 350°F., 12 à 15 minutes.
Donne: environ 5 douzaines de biscuits.

CARRÉS FANTAISIE AU CHOCOLAT

2 carrés de chocolat non-sucré
½ tasse de beurre ou de margarine
1 tasse de sucre
½ c. à thé de vanille
2 oeufs
***½ tasse de Farine tout usage pré-tamisée Robin Hood**
¼ de c. à thé de sel
½ tasse de noix hachées

Porter le four à 350°F. (modéré).
Faire fondre le chocolat au-dessus de l'eau chaude.
Défaire le beurre et la vanille en crème. Ajouter graduellement le sucre et battre jusqu'à consistance légère et crémeuse. Ajouter les oeufs un à un, en remuant bien après chaque addition. Ajouter le chocolat fondu et bien mélanger.
Ajouter la farine, le sel et les noix. Mélanger à fond. Etendre la pâte uniformément dans un moule carré de 8 pouces, graissé.
Cuire à four modéré, 40 à 45 minutes. Refroidir. Garnir de glaçage au chocolat (page 23).
Tailler en carrés. Retirer du moule. Mettre une bougie d'anniversaire au centre de chaque carré, ainsi qu'un bonbon "lifesaver" blanc, debout, au pied de la bougie.
Donne: 2 douzaines de carrés.

**Ne pas ajuster—Cette mesure est exacte pour la cuisson "sans tamis".*

Biscuits de fantaisie

TRIANGLES AU COCO

BASE:
½ tasse de graisse végétale
½ tasse de cassonade
***1 tasse de Farine tout usage pré-tamisée Robin Hood**
GARNITURE:
2 oeufs
1 tasse de cassonade
1 c. à thé de zeste de citron râpé
2 c. à table de jus de citron
½ c. à thé de sel
1 tasse de coco râpé
1 tasse de noix hachées

Porter le four à 350°F. (modéré).

Mélanger à fond la graisse et le sucre. Ajouter la farine. Bien mélanger.

Presser les ⅔ de cette préparation au fond d'un moule carré de 9 pouces.

Cuire à 350°F., 10 minutes.

Battre les oeufs. Incorporer la cassonade, la zeste et le jus de citron et le sel.

Incorporer le coco et les noix. Etendre cette préparation sur la base.

Ajouter le reste de la base sur la garniture. Remettre au four.

Cuire à 350°F., 25 minutes.

Tiédir. Tailler en triangles.

Donne: 32 triangles au coco.

DÉLICES À L'ÉRABLE ET AUX NOIX

1 tasse de beurre ou de margarine
¾ de tasse de sucre
1 oeuf, séparé
1 c. à thé d'essence d'érable
½ c. à thé de sel
***2 tasses de Farine tout usage pré-tamisée Robin Hood**
2 c. à table d'eau
⅓ de tasse de sucre
½ tasse d'amandes non blanchies, hachées

Porter le four à 350°F. (modéré).

Défaire le beurre en crème. Ajouter graduellement le sucre et battre jusqu'à consistance légère et crémeuse.

Ajouter en battant le jaune d'oeuf, l'essence et le sel.

Ajouter la farine. Bien mélanger.

Façonner la pâte en petites boules de 1 pouce.

Battre légèrement le blanc d'oeuf et l'eau. Mélanger ensemble le sucre et les noix.

Plonger les boules de pâte dans le blanc d'oeuf puis dans les noix et le sucre. Les déposer sur une plaque à biscuits graissée.

Cuire à 350°F., 15 minutes.

Donne: environ 4 douzaines de biscuits.

PETITS FOURS AU CHOCOLAT

1 tasse de graisse végétale amollie (ou moitié graisse, moitié beurre)
½ tasse de sucre à glacer tamisé
2 c. à thé de vanille
***1½ tasse de Farine tout usage pré-tamisée Robin Hood**
½ c. à thé de sel
1 tasse de Gruau Robin Hood
1 tasse de chocolat semi-sucré en morceaux
3 c. à table de lait
noix hachées

Porter le four à 325°F. (doux).

Défaire la graisse, le sucre et la vanille jusqu'à consistance légère et crémeuse.

Ajouter la farine et le sel; bien mélanger.

Incorporer le gruau.

Façonner en petits rouleaux et déposer à 2 pouces de distance sur des plaques à biscuits non graissées.

Cuire à 325°F., 15 à 20 minutes. Refroidir sur des treillis.

Faire fondre le chocolat avec le lait sur de l'eau chaude; remuer jusqu'à consistance lisse. Ajouter un peu d'eau chaude si le chocolat épaissit trop.

Plonger les extrémités de chaque biscuit dans le chocolat, puis les rouler dans les noix hachées. Refroidir sur un treillis.

Donne: environ 3 douzaines de petits fours.

**Ne pas ajuster—Cette mesure est exacte pour la cuisson "sans tamis".*



En haut, à gauche:—Biscuits napolitains (P. 23), Chocodiles (P. 24), Biscuits surprise (P. 24),
En haut, à droite:—Biscuits à la mode d'antan (P. 25), Sapins de Noël (P. 26),
En bas, à gauche:—Triangles au coco (P. 20), Délices à l'érable et aux noix (P. 20),
Macarons (P. 22), Petits fours au chocolat (P. 20), Roulés aux cerises (P. 20),
En bas, à droite:—Biscuits au jujube (P. 19), Carrés fantaisie au chocolat (P. 19).

MACARONS

3 blancs d'oeufs
¾ de tasse de sucre granulé fin
¼ de c. à thé de sel
½ c. à thé d'essence de vanille ou d'amande
1½ tasse de coco râpé
cerises au marasquin, égouttées et coupées en deux

Porter le four à 300°F. (doux).
Fouetter les blancs d'oeufs jusqu'à ce qu'ils soient fermes et luisants.
Ajouter graduellement le sucre et continuer à fouetter.
Ajouter le sel et la vanille en même temps que vous finissez d'ajouter le sucre. Fouetter.
Incorporer le coco râpé.
Laisser tomber par cuillerées à thé sur une plaque à biscuits doublée de papier brun. Laisser assez d'espace entre les biscuits pour qu'ils puissent s'étendre. Garnir d'une demi-cerise au marasquin.
Cuire à four doux, 300°F., 20 minutes. NE PAS trop prolonger la cuisson car les macarons seront secs et friables.
Refroidir. Utiliser un couteau bien affilé pour les détacher du papier.
Donne: 3 douzaines de macarons.

VARIANTE

Macarons aux dattes et aux noix: Retrancher le coco. Incorporer 1 tasse de noix d'acajou (cashews) hachées gros et ½ tasse de dattes hachées. Laisser tomber par cuillerées à thé sur une plaque à biscuits graissée. Cuire à 300°F., 20 à 25 minutes.

ROULÉS AUX CERISES

½ tasse de cerises au marasquin, égouttées et hachées
***⅔ de tasse de Farine tout usage pré-tamisée Robin Hood**
½ c. à thé de poudre à pâte
½ c. à thé de sel
3 oeufs
¾ de tasse de sucre
½ c. à thé de vanille
glaçage au beurre
noix hachées

Porter le four à 325°F. (doux).
Graisser une plaque à gâteau roulé de 15″ x 11″. Doubler le fond de papier ciré; graisser de nouveau et enfariner légèrement.
Préparer les cerises au marasquin.
Mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel dans un bol. Ajouter les cerises et mélanger de telle sorte que les cerises soient complètement enrobées de farine.
Battre les oeufs jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Tout en battant, ajouter graduellement le sucre. Continuer à battre jusqu'à ce que la préparation soit légère. Ajouter la vanille.
Incorporer délicatement les ingrédients secs. Etendre cette pâte dans le moule.
Cuire à 325°F., 25 à 35 minutes.
Démouler le gâteau chaud sur du papier ciré, saupoudré au préalable de sucre à glacer. Retirer le papier; tailler les extrémités du gâteau et couper sur la largeur en deux parties égales. Rouler chacun des gâteaux sur lui-même en commençant par le côté le plus large. Envelopper dans du papier ciré; refroidir.
Pour glacer: retirer le papier ciré et recouvrir chaque gâteau de glaçage au beurre. Rouler ensuite dans les noix hachées. Tailler en tranches de ½ pouce de largeur au moment de servir.
Donne: 3 douzaines environ de biscuits roulés.
Glaçage au beurre: Défaire 2 c. à table de beurre en crème. Incorporer 1¼ tasse de sucre à glacer tamisé en alternant avec 3 ou 4 c. à thé de crème. Ajouter ¼ de c. à thé de vanille.

**Ne pas ajuster—Cette mesure est exacte pour la cuisson "sans tamis".*

CARRÉS AU FUDGE

BASE:
- **½ tasse de beurre**
- **½ tasse de cassonade**
- ***1½ tasse de Farine tout usage pré-tamisée Robin Hood**
- **¼ de c. à thé de sel**

GARNITURE:
- **2 oeufs, battus**
- **1 tasse de cassonade**
- **3 c. à table de cacao**
- ***2 c. à table de Farine tout usage pré-tamisée Robin Hood**
- **¼ de tasse de noix hachées**
- **⅓ de tasse de coco râpé**
- **1 c. à thé de vanille**

Porter le four à 350°F. (modéré).

Incorporer du bout des doigts le beurre dans la cassonade, la farine et le sel. Presser cette préparation au fond d'un moule carré de 9 pouces, non graissé.

Mélanger ensemble les ingrédients qui restent. Etendre la garniture sur la base.

Cuire à 350°F., 30 minutes. Refroidir. Garnir de glaçage au chocolat. Tailler en carrés.

Donne: 24 carrés.

Glaçage au chocolat: Sans une petite casserole, faire fondre 1 c. à table de beurre et 1 carré de chocolat non-sucré dans ¼ de tasse d'eau. Retirer du feu. Ajouter 1½ tasse de sucre à glacer tamisé et ½ c. à thé de vanille. Eclaircir au besoin avec un peu de lait.

Biscuits pour réceptions d'adolescentes

BISCUITS NAPOLITAINS

- ***2¼ tasses de Farine tout usage pré-tamisée Robin Hood**
- **⅛ de c. à thé de sel**
- **½ c. à thé de poudre à pâte**
- **1 tasse de beurre ou de margarine**
- **¾ de tasse de sucre**
- **1 oeuf**
- **1 c. à thé de vanille**
- **¼ de tasse de cerises confites, hachées**
- **colorant rouge**
- **1 carré de chocolat non-sucré**
- **¼ de tasse de noix hachées**

Mélanger la farine, le sel et la poudre à pâte sur du papier ciré.

Défaire le beurre en crème. Ajouter graduellement le sucre et battre jusqu'à consistance légère et crémeuse. Ajouter en remuant l'oeuf et la vanille.

Ajouter graduellement les ingrédients secs. Bien mélanger après chaque addition.

Diviser la pâte en trois parties égales. Mettre une partie de côté: elle servira telle quelle.

Ajouter les cerises hachées à la deuxième partie, ainsi qu'une quantité suffisante de colorant rouge pour teinter la pâte. Ajouter le chocolat fondu et les noix à la troisième partie. Réfrigérer la pâte 1 heure.

Façonner séparément chaque portion en un rectangle allongé de 12″ x 2″ x ½″. Superposer les trois rectangles, le rose au milieu.

Tailler en tranches de ⅛ de pouce d'épaisseur et déposer sur des plaques à biscuits non graissées.

Cuire à 350°F. (modéré), 10 à 12 minutes. Tiédir avant de retirer de la plaque.

Donne: environ 5 douzaines de biscuits.

**Ne pas ajuster—Cette mesure est exacte pour la cuisson "sans tamis".*

BISCUITS SURPRISE

½ tasse de beurre ou de margarine

½ tasse de fromage fort, râpé

***1 tasse de Farine tout usage pré-tamisée Robin Hood**

Défaire le beurre en crème. Ajouter le fromage râpé. Incorporer graduellement la farine en mélangeant bien. Refroidir la pâte 1 heure.

Enrober une datte bien arrondie ou une cerise au marasquin bien égouttée dans 1 c. à table rase de pâte.

dattes dénoyautées

cerises au marasquin

1 blanc d'oeuf

¼ de tasse de noix hachées

¼ de tasse de sucre

Passer dans le blanc d'oeuf légèrement battu, puis dans un mélange de noix et de sucre. Déposer sur des plaques à biscuits graissées.

Cuire à 400°F. (chaud), 15 à 20 minutes.

Donne: 18 à 24 biscuits.

CHOCODILES

BASE:

***2½ tasses de Farine tout usage pré-tamisée Robin Hood**

1¼ tasse de cassonade bien tassée

¼ de c. à thé de sel

½ tasse de beurre ou de margarine

½ tasse de graisse végétale

⅓ de tasse de beurre d'arachides broyées

1 jaune d'oeuf, battu

1 c. à thé de vanille

GARNITURE:

1 tasse (un paquet de 6 oz) de chocolat semi-sucré en morceaux

½ tasse de beurre d'arachides broyées

½ tasse de coco râpé

Porter le four à 350°F. (modéré).

Mélanger la farine, la cassonade, le sel, le beurre, la graisse et le beurre d'arachides. Battre au batteur électrique (petite vitesse) ou mélanger avec un couteau à pâtisserie jusqu'à ce que la préparation ressemble à de la grosse chapelure.

Ajouter le jaune d'oeuf et la vanille; bien mélanger.

Presser fermement cette préparation au fond d'une plaque à gâteau roulé non graissée de 15″ x 10″ x 1″.

Cuire à 350°F., environ 25 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit brun doré. Tiédir.

Faire fondre le chocolat semi-sucré au bain-marie d'eau chaude. Ajouter et mélanger le beurre d'arachides broyées et le coco.

Étendre cette garniture sur la base cuite. Garder à la température de la pièce jusqu'à ce que le chocolat soit pris. Tailler en rectangles ou en carrés.

Donne: 3 à 4 douzaines de biscuits.

**Ne pas ajuster—Cette mesure est exacte pour la cuisson "sans tamis".*

Biscuits de Noël

BISCUITS À LA MODE D'ANTAN

1 tasse de beurre
½ tasse de sucre
***2¼ tasses de Farine tout usage pré-tamisée Robin Hood**

Porter le four à 300°F. (doux).

Défaire le beurre en crème et ajouter graduellement le sucre.

Incorporer la farine peu à peu.

Déposer la pâte sur une planche à pâtisserie légèrement enfarinée et pétrir légèrement. Abaisser à ¼ de pouce d'épaisseur.

Découper dans l'abaisse des figures de Noël. Saupoudrer de sucre vert ou rouge ou décorer de façon appropriée.

Cuire à 300°F., 20 à 25 minutes.

VARIANTES:

Couronnes de Noël—Découper des rondelles dans l'abaisse avec un emporte-pièce à beignes. En décorer quelques-unes de petits morceaux de cerises rouges et vertes, pour imiter du gui. Faire cuire les autres telles quelles. Lorsque les biscuits sont froids, les glacer et les décorer de garnitures à gâteaux.

Fantaisies d'Antan—Ajouter à la pâte 2 c. à table de cerises confites rouges et vertes, en morceaux.

Laisser refroidir. Façonner la pâte en rouleaux de 2 pouces de diamètre; envelopper de papier ciré. Réfrigérer une nuit entière. Avec un couteau bien affilé tailler les rouleaux en tranches de ⅛ de pouce d'épaisseur. Disposer les tranches sur des plaques à biscuits non graissées.

Cuire à 300°F., 15 à 20 minutes.

CARRÉS AUX CANNEBERGES

1¾ tasse de Gruau Robin Hood
***1½ tasse de Farine tout usage pré-tamisée Robin Hood**
¾ de tasse de beurre
¼ de c. à thé de soda
1 tasse de cassonade
1 boîte de 15 oz de canneberges

Porter le four à 375°F. Graisser légèrement un moule carré de 9 pouces.

Mélanger le soda, la farine, la cassonade et le gruau. Incorporer le beurre du bout des doigts.

Presser la moitié de cette préparation au fond du moule.

Verser les canneberges sur la base; recouvrir du reste de la préparation.

Cuire à four modéré, 375°F., 45 minutes. Refroidir. Tailler en carrés.

Donne: 20 carrés.

**Ne pas ajuster—Cette mesure est exacte pour la cuisson "sans tamis".*

BISCUITS FANTAISIE À LA GUIMAUVE

BASE:

- **¾ de tasse de beurre (ou beurre et graisse)**
- ***1½ tasse de Farine tout usage pré-tamisée Robin Hood**
- **½ tasse de cassonade**

GARNITURE:

- **2 enveloppes de gélatine**
- **½ tasse d'eau froide**
- **2 tasses de sucre**
- **½ tasse d'eau froide**
- **1 c. à thé de vanille**
- **¼ de c. à thé de sel**
- **coco râpé**
- **cerises vertes et rouges au marasquin**

Porter le four à 350°F. (modéré).

Incorporer du bout des doigts le beurre dans la farine et la cassonade. Presser ce mélange au fond d'un moule carré de 9 pouces, graissé.

Cuire à 350°F., 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que le biscuit soit brun doré. Laisser refroidir.

Tremper la gélatine dans ½ tasse d'eau froide.

Faire bouillir ensemble pendant 2 minutes le sucre, ½ tasse d'eau froide et la gélatine gonflée. Laisser refroidir.

Battre au malaxeur électrique ou au fouet pendant 2 minutes. Ajouter la vanille et le sel. Etendre cette garniture sur la base cuite.

Saupoudrer de coco râpé. Décorer avec des morceaux de cerises au marasquin, rouges ou vertes. Faire prendre au réfrigérateur.

Tailler en carrés.

Donne: 30 biscuits.

SAPINS DE NOËL

- **1 tasse de beurre ou de margarine**
- **1½ tasse de sucre**
- **1 oeuf, battu**
- **2 c. à table de sirop de maïs brun**
- ***2½ tasses de Farine tout usage pré-tamisée Robin Hood**
- **2 c. à thé de soda**
- **2 c. à thé de cannelle**
- **2 c. à thé de gingembre**
- **2 c. à thé de clou**

Porter le four à 400°F. (chaud).

Défaire le beurre en crème; ajouter graduellement le sucre; remuer jusqu'à consistance légère et crémeuse.

Ajouter l'oeuf et le sirop. Mélanger parfaitement.

Mélanger la farine, le soda et les épices dans un bol. Ajouter les ingrédients secs à la première préparation. Remuer jusqu'au mélange parfait. Réfrigérer 1 heure.

Abaisser la pâte à ⅛ de pouce d'épaisseur sur une surface légèrement enfarinée. Découper avec un emporte-pièce en forme d'arbre de Noël. Déposer les biscuits sur une plaque à biscuits graissée. Garnir de décorations à gâteaux.

Cuire à 400°F., 5 à 8 minutes.

Donne: environ 3 douzaines de biscuits.

**Ne pas ajuster—Cette mesure est exacte pour la cuisson "sans tamis".*

Biscuits à casse-croûte

BISCUITS-SANDWICHES AU MINCEMEAT

1⅓ tasse de graisse végétale
1½ tasse de sucre
2 oeufs
1 c. à thé de vanille
1 c. à thé de zeste d'orange râpé
***3½ tasses de Farine tout usage pré-tamisée Robin Hood**
3 c. à thé de poudre à pâte
½ c. à thé de sel
3 c. à table de lait
1½ tasse de mincemeat
2 c. à thé de zeste d'orange râpé
1 c. à thé de zeste de citron râpé
⅓ de tasse de cerises au marasquin hachées
⅓ de tasse de noix hachées

Défaire la graisse et le sucre jusqu'à consistance crémeuse.

Ajouter les oeufs; battre jusqu'à ce que le tout soit léger.

Ajouter la vanille et le zeste d'orange.

Mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel; incorporer les ingrédients secs au premier mélange en alternant avec le lait.

Diviser la pâte en deux. Refroidir pendant 2 heures.

Mélanger le mincemeat, les zestes d'orange et de citron, les cerises au marasquin et les noix hachées.

Abaisser la pâte à ⅛ de pouce d'épaisseur sur une surface légèrement enfarinée. Découper avec un emporte-pièce de 2 pouces ¾.

Tailler de petites rondelles à l'intérieur de la demi-quantité totale des biscuits. Disposer les rondelles entières sur une plaque à biscuits non graissée.

Déposer 2 c. à thé de garniture sur chacune, puis une rondelle évidée.

Sceller en pressant les bords avec une fourchette.

Cuire à four modéré (375°F.), 12 minutes environ.

Donne: 30 à 36 biscuits-sandwiches.

BISCUITS AUX DATTES ET AU BEURRE D'ARACHIDES

***1¾ tasse de Farine tout usage pré-tamisée Robin Hood**
2½ c. à thé de poudre à pâte
½ c. à thé de sel
½ tasse de graisse végétale
¾ de tasse de beurre d'arachides
1 tasse de sucre
1 c. à thé de vanille
2 oeufs, battus
1 tasse de dattes hachées
½ tasse de lait

Porter le four à 350°F. (modéré).

Mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel sur du papier ciré.

Défaire la graisse, le beurre d'arachides et le sucre jusqu'à consistance légère et crémeuse. Incorporer l'essence de vanille. Ajouter les oeufs. Bien mélanger.

Ajouter les ingrédients secs en alternant avec le lait. Incorporer les dattes.

Laisser tomber par cuillerées à thé sur des plaques à biscuits graissées.

Cuire à 350°F., 15 à 20 minutes.

Donne: environ 5 douzaines de biscuits.

**Ne pas ajuster—Cette mesure est exacte pour la cuisson "sans tamis".*





BISCUITS SANS CUISSON

Ces biscuits n'ont besoin d'aucune cuisson. Riches et de fantaisie, ce sont plutôt des bonbons que des biscuits. Ils conviennent aux bridges, aux thés, et s'offrent même en cadeaux si vous les enveloppez joliment. Différents et délicieux, vous les aimerez.



CARRÉS AU BUTTERSCOTCH

BASE :

- **¼ de tasse de beurre**
- **½ tasse de chocolat semi-sucré ou de butterscotch en morceaux**
- **1 c. à thé de vanille**
- **1 oeuf**
- **¼ de c. à thé de sel**
- **1 tasse de coco râpé fin**
- **½ tasse de noix hachées**
- **2 tasses de biscuits graham en chapelure**

GARNITURE :

- **2 c. à table de beurre amolli**
- **1 tasse de sucre à glacer tamisé**
- **1 c. à table de poudre à flan (cossetarde)**
- **½ c. à thé de vanille**
- **1½ c. à table de lait**

Faire fondre le beurre avec le butterscotch ou le chocolat au bain-marie. Tiédir.

Ajouter le reste des ingrédients (pour la base). Bien mélanger.

Presser cette préparation au fond d'un moule carré de 8 pouces, légèrement beurré.

Mélanger les autres ingrédients ensemble. Déposer la garniture sur la base. Réfrigérer 3 heures ou une nuit entière. Tailler en carrés au moment de servir.

Donne: 3 douzaines de carrés.

BOULES AU RHUM

- **1 tasse de biscuits à la vanille en chapelure**
- **1 tasse de sucre à glacer**
- **1½ tasse de noix hachées**
- **2 c. à table de cacao**
- **2½ c. à table de sirop de maïs blond**
- **3 c. à table de crème**
- **1 c. à table d'essence de rhum**
- **½ tasse de sucre à glacer ou granulé**
- **cerises au marasquin, en quarts**

Mélanger à fond les sept premiers ingrédients.

Façonner en boules d'un pouce de diamètre. Rouler dans du sucre à glacer ou granulé. Enfoncer ¼ de cerise au marasquin à la surface de chaque boule. Garder au réfrigérateur dans un contenant bien fermé.

Ces biscuits ont encore meilleure saveur en vieillissant.

Donne: environ 30 boules.

**Ne pas ajuster—Cette mesure est exacte pour la cuisson "sans tamis".*

QUELQUES CONSEILS POUR RÉUSSIR VOS BISCUITS



1. Employez autant que possible une certaine quantité de beurre; cela donne une meilleure saveur aux biscuits.

2. Laissez le beurre ou la graisse prendre la température de la pièce; vous aurez moins de difficulté à les défaire en crème et à y incorporer le sucre.

3. N'abaissez qu'une petite quantité de pâte à la fois pour les biscuits abaissés et laissez le reste au réfrigérateur. Une pâte froide et ferme s'abaisse plus facilement.

4. Avant d'abaisser la pâte, quand il y a lieu, enfarinez légèrement la planche ou la toile à pâtisserie. Un excès de farine durcirait les biscuits. Pour empêcher la pâte de coller, il est également recommandé de revêtir le rouleau d'un fourreau enfariné et d'étendre une toile sur la planche.

5. Disposez les biscuits de même grosseur sur une même plaque pour assurer une cuisson uniforme. Placez-les à 2″ de distance: ils s'étendent en cuisant. Quand la recette le spécifie, graissez légèrement la plaque avec du gras végétal.

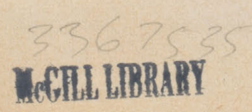
6. La pâte des biscuits au réfrigérateur doit refroidir durant 8 heures si possible. Tranchez-la avec un couteau affilé. Bien enveloppée, cette pâte se garde plusieurs jours au réfrigérateur. Mais si vous désirez la conserver plus d'une semaine, il vaut mieux l'envelopper avec soin et la congeler.

7. Avant la cuisson, décorez les biscuits en les badigeonnant d'un blanc d'oeuf légèrement battu; garnissez de noix hachées, de sucre rouge ou vert, de tranches de jujube, de cerises, etc. Après la cuisson, décorez de glaçage.

8. Conservez les biscuits refroidis dans une jarre à biscuits en séparant chaque rangée avec du papier ciré. Pour les biscuits croustillants, choisissez un contenant qui ne ferme pas juste et pour les biscuits non croustillants, un contenant hermétiquement fermé.

TABLE DES MATIÈRES

NOTES





Robin Hood
Farine
PRÉ-TAMISÉE
TOUT USAGE
Robin Hood
PLUS
Farine
PRÉ-TAMISÉE